**WTI.271.2.16.2023.ZP**

Załącznik nr 4 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pn. „****Dostawa artykułów spożywczych do stołówki szkolnej i przedszkolnej dla Zespołu Szkół w Gołaczewach”**

1. **Niniejszy załącznik określa podstawowe, minimalne wymagania, jakie musi spełniać przedmiot zamówienia.**
2. **Przedmiot zamówienia składa się z następujących części:**

**Część 1: Dostawa pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Chleb ziarnisty** -świeży, krojony i pakowany w porcje o wadze jednostkowej około 650g.  | szt | 250 |
| 2. | **Chleb tradycyjny** - świeży, (pszenno – żytni) krojony i pakowany w porcje o wadze jednostkowej około 650g. | szt | 1150 |
| 3. | **Chleb graham mały** - świeży, krojony i pakowany o wadze jednostkowej 500g. | szt | 300 |
| 4. | **Chleb żytni** - świeży, krojony i pakowany w porcje o wadze jednostkowej około 600g.  | szt | 120 |
| 5. | **Bułka paluch -** świeże pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga około 150g. Chrupiąca podłużna forma. | szt | 900 |
| 6. | **Bułka kajzerka -**świeże pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga około 100g. Chrupiąca podłużna forma. | szt. | 3200 |
| 7. | **Bułka pszenna** - świeże pieczywo pszenne wyrabiane z mąki pszennej na drożdżach z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą. Waga około 150g. Chrupiąca okrągła forma. | szt | 1200 |
| 8. | **Chałka** - świeże klasyczne, puszyste i lekko słodkie maślane ciasto drożdżowe. Waga produktu to około 100g | szt | 60 |
| 9. | **Drożdżówka** - z owocami lub serem, świeże, słodkie, okrągłe pieczywo drożdżowe z nadzieniem. Waga około 150g. | szt | 400 |
| 10. | **Babka drożdżowa** - świeże klasyczne, puszyste i lekko słodkie maślane ciasto drożdżowe. Waga produktu to około 400g. | szt | 90 |

**Część 2: Dostawa wędlin**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Kiełbasa cienka** – zawierająca powyżej 90% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 280 |
| 2. | **Kiełbasa cienka**-– zawierająca powyżej 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 275 |
| 3. | **Kiełbasa szynkowa** - zawierająca powyżej 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 12 |
| 4. | **Szynka wieprzowa -** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości. | kg | 30 |
| 5. | **Polędwica wieprzowa** - smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości. | kg | 27 |
| 6. | **Kabanosy** - zawierająca powyżej 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 10 |
| 7. | **Kiełbasa podsuszana** -(kanapkowa) zawierająca powyżej 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 10 |
| 8. | **Wędlina drobiowa - (kanapkowa)** zawierająca powyżej 95% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 50 |
| 9. | **Parówki z szynki -** zawierająca przynajmniej 90% mięsa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista, bez glutaminianu monosodowego bez wzmacniaczy smaku. | kg | 80 |

**Część 3: Dostawa mięs**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Kurczak filet z piersi** - pojedynczy b/k - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięśnie piersiowe bez skóry. | kg | 530 |
| 2. | **Łopatka b/k** - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso bez skóry, kości i elementu golonki; mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 650 |
| 3. | **Szynka b/k** - gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska, mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 192 |
| 4. | **Udka drobiowe** - drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 150 |
| 5. | **Pałki z kurczaka** - drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 470 |
| 6. | **Porcja rosołowa** - drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 100 |
| 7. | **Skrzydła z indyka** - skrzydełka, podobnej wielkości, oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 20 |
| 8. | **Schab b\k**- gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska , mięsień gruby, soczysty, jednolity; mięso świeże, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 255 |
| 9. | **Żeberka-** gatunek 1, kraj chowu i uboju Polska , mięsień gruby, soczysty, jednolity; mięso świeże, nie mrożone, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. | kg | 10 |

**Część 4: Dostawa warzyw i owoców**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Buraki ćwikłowe czerwone, klasa 1** - prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni,o średnicy 6-10 cm | kg | 310 |
| 2. | **Cebula biała** - cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | kg | 220 |
| 3. | **Ananas** – dostępność poza sezonem, świeży, jędrny i twardy, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzały. | szt | 15 |
| 4. | **Kapusta pekińska** - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 1 kg | szt | 60 |
| 5. | **Pietruszka naciowa** - dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschłych części, waga pęczka: minimum 75 g | szt | 330 |
| 6. | **Pomidory** - dostępność poza sezonem- świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzałe są niedopuszczalne. | kg | 80 |
| 7. | **Por świeży** - dostępność poza sezonem - o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora. | szt | 30 |
| 8. | **Rzodkiewka** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, z liśćmi. | szt | 90 |
| 9. | **Sałata zielona** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 30 |
| 10. | **Seler korzeń** - czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 20 |
| 11. | **Papryka świeża** - dostępność poza sezonem - papryka w kolorze czerwonym, o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony. | kg | 30 |
| 12. | **Pieczarki świeże** - pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wnętrze pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okresprzydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg | 55 |
| 13. | **Pietruszka korzeniowa** – zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. | kg | 13 |
| 14. | **Banany klasa 1** - w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości. | kg | 500 |
| 15. | **Cytryny** - owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia. | kg | 42 |
| 16. | **Gruszka polska / odmiany** - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku i zapachu, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowe, średniej wielkości. | kg | 130 |
| 17. | **Jabłko świeże klasy 1** wielkość L - zdrowe, nieuszkodzone mechanicznie, bez szkodników, bez objaw chorób, zgnilizny i pleśni, jędrne, czyste, bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin . | kg | 750 |
| 18. | **Kapusta kiszona** - poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. | kg | 380 |
| 19. | **Kapusta głowiasta biała** – zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 120 |
| 20. | **Kapusta czerwona, kiszona** - poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego (opakowania około 450g). | szt | 150 |
| 21. | **Mandarynka** - świeża, soczysta, zdrowa, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowej średnicy ok. 5 cm | kg | 130 |
| 22. | **Marchew** - bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy 4-5 cm. | kg | 450 |
| 23. | **Nektarynka** - świeża, soczysta, dojrzała, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 7 cm | kg | 10 |
| 24. | **Ogórek świeży** - zdrowy, zielony, suchy, nienadmarznięty, bez przebarwień, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 85 |
| 25. | **Ogórek kiszony** - o dobrym smaku, zapachu, jędrny, chrupiący, dostawy w opakowaniach jednorazowych. | kg | 60 |
| 26. | **Ogórek kiszony** - o dobrym smaku, zapachu, jędrny, chrupiący, dostawy w opakowaniach jednorazowych (opakowania około 450g). | szt | 150 |
| 27. | **Ziemniaki jadalne / odmiany** - zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez plam i śladów uszkodzeń. | kg | 4000 |
| 28.  | **Szczypiorek** - świeży, bez oznak zwiędnięcia, zielony, bez przebarwień i suchych końcówek, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | szt | 60 |
| 29. | **Winogrona / odmiany** - dojrzałe, świeże, czyste, jędrne i mocno przyrośnięte do łodyżek, bez plam i uszkodzeń mechanicznych wysuszonych gron. | kg | 6 |
| 30. | **Koperek** - świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. | szt | 55 |
| 31. | **Pomarańcza** - świeża, soczysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, skórka średniej grubości (max do 6 mm). | kg | 100 |
| 32. | **Sałata lodowa** - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 21 |
| 33. | **Kiwi** - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 110 |
| 34. | **Brokuły** - zdrowe, zielone, nienadmarznięte, bez przebarwień, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | szt | 20 |
| 35. | **Czosnek** - bez żadnych uszkodzeń, pokryty suchą łuską, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | szt | 125 |
| 36. | **Arbuz** - dostępność poza sezonem, świeży, jędrny i twardy, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzały. | kg | 50 |
| 37. | **Groch** - bez żadnych uszkodzeń, pokryty suchą łuską, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | kg | 30 |
| 38. | **Fasola** - bez żadnych uszkodzeń, pokryty suchą łuską, jędrny, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. | kg | 45 |
| 39. | **Żurawina –** sucha, czysta, o dobrym smaku, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych. | kg | 10 |

**Część 5: Dostawa mleka i przetworów**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Ser żółty** - o składzie mleko krowie, kultury bakterii, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, Smak i zapach sera powinien być czysty, łagodny, typowy dla odpowiedniego gatunku sera. Struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek. Ser pakowany jednostkowo w, w batony o wadze 1,3-1,5 kg | kg | 70 |
| 2. | **Serek waniliowy** - serek homogenizowany, bez dodatku żelatyny, ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy; wieprzowej, mączki chleba świętojańskiego, skrobi modyfikowanej, regulatorów kwasowości, stabilizatorów; smak: czysty, łagodny, bez obcych posmaków; zapach:charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów; konsystencja: kremowa, jednolita, zwarta bez grudek; opakowanie jednostkowe 120-150 g; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 550 |
| 3. | **Ser twarogowy biały, półtłusty** - smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, opakowanie: blok 1000 g; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | kg | 210 |
| 4. | **Śmietanka 18% 1l -** śmietanka słodka do zup i sosów, z mleka krowiego i żywych kultur bakterii, homogenizowana; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów; smak: lekko słodki; zapach: czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji; dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego; opakowanie bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 20 |
| 5. | **Jogurt owocowy** – (100 -150g) bez dodatku żelatyny, ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy; wieprzowej, mączki chleba świętojańskiego, skrobi modyfikowanej, regulatorów kwasowości, stabilizatorów; smak: czysty, łagodny, bez obcych posmaków; zapach:charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów; konsystencja: kremowa, jednolita, zwarta bez grudek; opakowanie jednostkowe 120-150 g; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 400 |
| 6. | **Śmietana kubek 30%** (200g) - śmietanka słodka do zup i sosów zawartości tłuszczu 30% z mleka krowiego i żywych kultur bakterii, homogenizowana; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów; smak: lekko słodki; zapach: czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji; dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 60 |
| 7. | **Śmietana 1l 30% (karton)** - śmietanka słodka do zup i sosów zawartości tłuszczu 30% z mleka krowiego i żywych kultur bakterii, homogenizowana; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów; smak: lekko słodki; zapach: czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji; dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 10 |

**Część 6: Dostawa mrożonek**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Brokuły mrożone** 450g - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokuł, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. | szt | 40 |
| 2. | **Barszcz ukraiński** 450g - barwa typowa; bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, co najmniej 5składnikowy. | szt | 30 |
| 3. | **Bukiet warzyw kwiatowych** - 2,5kg barwa typowa dla warzyw w składzie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg | kg | 230 |
| 4. | **Fasola szparagowa** 2.5 kg - barwa typowa dla fasoli, bez obcych posmaków, sypka, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, opak. 2,5 kg | kg | 20 |
| 5. | **Fasola szparagowa mrożona** –zielona lub żółta, cięta, I kat., odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm, jednolite odmianowo, sypkie, niezlepione, 450g. | szt | 40 |
| 6. | **Filet rybny –** bez glazury | kg | 60 |
| 7. | **Kalafior** - bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 450g | szt | 70 |
| 8. | **Malina mrożona** – kat. I, barwa typowa dla malin, bez obcych posmaków, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.2,5 kg |  kg | 30 |
| 9. | **Malina mrożona** – kat. I, barwa typowa dla malin, bez obcych posmaków, owoce całe, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak.450g | szt | 20 |
| 10.  | **Truskawki mrożone** - owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, - barwa typowa dla truskawki, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5 kg | kg. | 85 |
| 11. | **Truskawki mrożone -** owoce I kat., jednolite odmianowo w partii, - barwa typowa dla truskawki, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 450g | szt | 60 |
| 12.  | **Włoszczyzna paski** – barwa typowa; produkt sypki, nieoblodzony, niezlepiony, nieuszkodzony mechanicznie, opak 2,5 kg | kg | 190 |
| 13. | **Knedle z owocami mrożone** - wstępnie obgotowane, w kształcie knedla, nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowanie 2,5kg | kg | 130 |
| 14. | **Knedle z owocami mrożone** - wstępnie obgotowane, w kształcie knedla, nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania 450g | szt | 30 |
| 15. | **Pierogi z serem mrożone** – skład: twaróg półtłusty krajanka, mąka pszenna, jaja, sól, olej rzepakowy i inne dodatki wg receptury; barwa charakterystyczna dla wyrobu niepopękane i jednakowej wielkości. Opakowanie 450g | szt | 30 |
| 16. | **Pierogi z serem mrożone** – skład: twaróg półtłusty krajanka, mąka pszenna, jaja, sól, olej rzepakowy i inne dodatki wg receptury; barwa charakterystyczna dla wyrobu niepopękane i jednakowej wielkości. Opakowanie 2,5kg | kg | 330 |
| 17. | **Pierogi z truskawkami mrożone** – wstępnie obgotowane, w kształcie pieroga, nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania 450g | szt | 30 |
| 18. | **Pierogi z truskawkami mrożone** – wstępnie obgotowane, w kształcie pieroga, nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania 2,5kg | kg | 80 |
| 19. | **Udka mrożone -** drób podobnej wielkości, oczyszczone, umyte, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla danego rodzaju mięsa, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 125 |
| 20. | **Uszka z kapustą i grzybami mrożone -** wstępnie obgotowane, w kształcie uszka, nieposklejane, niezgniecione, farszu nie mniej niż 40%, ciasto z zawartością nie mniej niż 5% jaj. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 35 |
| 21. | **Paluszki rybne mrożone-** (opakowania 300g, zawartość ryby minimum 70%). | szt | 200 |
| 22. | **Owoce mieszanka kompotowa -** ( najmniej 5 składnikowa). owoce I kat., barwa typowa dla owoców, bez szypułek, całe, sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie, opak. 2,5kg | kg | 550 |

**Część 7: Dostawa różnych produktów spożywczych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **IIlość maksymalna** |
| 1. | **Ananasy w syropie** - ananasy krojone w syropie opakowanie 480g; opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 15 |
| 2. | **Bułka tarta** - opakowanie 0,5 - 1 kg, wysuszona bułka pszenna drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej zwykłej i wyborowej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa, opakowanie jednostkowe - torebka papierowa lub zgrzewka termokurczliwa, oznakowana, zabezpieczona (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), oznakowanie powinno zawierać: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 200 |
| 3. | **Ciasteczka zbożowe -p**rodukty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 30 |
| 4. | **Andruty mini** op. około 50g - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 20 |
| 5. | **Cynamon mielony** – opakowanie około 20g zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapachpleśni, stęchły i inny nieswoisty, opakowanie 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 20 |
| 6. | **Czosnek granulowany** - zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, liść suszony, otarty, bez łodyg, opakowanie około 50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 20 |
| 7. | **Biszkopty 100g -** produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 50 |
| 8. | **Bazylia suszona** 10g - zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty, liść suszony, otarty, bez łodyg, opakowanie około 50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 5 |
| 9. | **Brzoskwinia puszka 920 g -** brzoskwinie krojone w syropie opakowanie opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 160 |
| 10. | **Bułeczki maślane** (op.10szt) - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 30 |
| 11. | **Płatki kukurydziane do mleka** 500g - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 60 |
| 12. | **Herbata zwykła** (czarna) 25 saszetek - wyraźnie wyczuwalny smak; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 210 |
| 13. | **Herbata owocowa** 25 saszetek- wyraźnie wyczuwalny smak owocowy; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 35 |
| 14. | **Kawa zbożowa 80g -** w torebkach - wyraźnie wyczuwalny smak ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 15 |
| 15. | **Cukier w torebkach -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 420 |
| 16. | **Cukier puder -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 9 |
| 17. | **Cukier wanilinowy -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 70 |
| 18. | **Drożdże -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Wyraźnie wyczuwalny smak świeżych drożdży, bez oznak zepsucia. | kg | 15 |
| 19. | **Dżem nisko słodzony owocowy -** opakowanie czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 130 |
| 20. | **Herbatniki** 350g - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 50 |
| 21. | **Kasza jęczmienna** - bez zapachu stęchlizny po otwarciu; w opakowaniach 1 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 150 |
| 22. | **Kakao** 80g - wyraźnie wyczuwalny smak ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki rzechowywania. | szt | 20 |
| 23. | **Koncentrat pomidorowy** - 200g brak sztucznych aromatów, maltodekstryny, ekstraktu drożdżowego, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, azotynu sodu i innych substancji konserwujących; wyprodukowany ze świeżych pomidorów dojrzewających na słońcu; konsystencja stała w formie pasty, kolor czerwony; opakowanie jednostkowe: ; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 120 |
| 24. | **Liść laurowy** 20 g - bez obcych zapachów, opak. jednostkowe 20g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 35 |
| 25. | **Kisiel bez cukru ok.** 80g - bez obcych zapachów, opak. jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności dospożycia, warunki przechowywania. | szt | 150 |
| 26. | **Majeranek** 20g - aromatyczny, gorzki smak, opakowanie jednostkowe 20g oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 70 |
| 27. | **Majonez** 700 g - skład: olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych nie mniej niż (7,0%); bez substancji konserwujących; opakowanie: słoik 700 g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 40 |
| 28. | **Makaron spaghetti -** w opakowaniach 400 - 500g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych. Oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 260 |
| 29. | **Krakersy mini ok.** 100g - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 100 |
| 30. | **Makaron świderki** - w opakowaniach 500g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunkiprzechowywania.  | szt | 360 |
| 31. | **Makaron muszelka** - w opakowaniach 500g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 30 |
| 32. | **Makaron nitki** - cięte w opakowaniach 250g; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 350 |
| 33. | **Ketchup** 0,5 l łagodny - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 130 |
| 34. | **Koncentrat pomidorowy 1l** - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 10 |
| 35. | **Parowce z owocami** 6 szt. - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 330 |
| 36. | **Mąka pszenna** 1 kg typ 450 - opakowania jednostkowe 1 kg, torebki papierowe. | kg | 420 |
| 37. | **Mąka ziemniaczana** - opakowania jednostkowe do 1kg | szt | 20 |
| 38. | **Miód pszczeli** – naturalny,wielokwiatowy – opakowanie: słoik 400 g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto. | szt | 20 |
| 39. | **Olej uniwersalny** - rzepakowy, spożywczy, nadający się do smażenia i sałatek, opakowania butelki plastikowe 1 l; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 250 |
| 40. | **Proszek do pieczenia** 30g - opakowanie 30g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 40 |
| 41. | **Oregano** 10 g- opakowanie 10g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 40 |
| 42. | **Papryka łagodna w proszku** - smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki, opakowania jednostkowe 30g oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 50 |
| 43. | **Papryka konserwowa 0,9l -** powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 10 |
| 44. | **Przyprawa warzywna** 200g -opakowanie 200g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 100 |
| 45. | **Przyprawa do ziemniaków** 30g - opakowanie 30g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 20 |
| 46. | **Pieprz naturalny mielony** około 30g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 100 |
| 47. | **Przyprawa do kurczaka** 30g - około 30g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 30 |
| 48. | **Przyprawa do bigosu** 30g - około 30g - wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowania jednostkowe oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 10 |
| 49. | **Zioła prowansalskie** 30 g - opakowanie bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 20 |
| 50. | **Żur** - skład: mąka żytnia, drożdże, kwas chlebowy; konsystencja półgęsta; opakowanie jednostkowe ok. 0,5 l; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 210 |
| 51. | **Ziele angielskie** - opakowanie 15g z zamknięciem, bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 60 |
| 52. | **Rodzynki 1**00g opakowanie - bez konserwantów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt | 10 |
| 53. | **Sok jabłkowy 1l -** 100% soku z jabłek oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 250 |
| 54. | **Sok pomarańczowy -** 100% soku z pomarańczy oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 200 |
| 55. | **Słomka ptysiowa** - produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | kg | 10 |
| 56. | **Sałatka warzywna** 1l - obiadowa, minimum 3 składnikowa, powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 280 |
| 57. | **Sok marchewkowo- owocowy** 1l 100% - oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 150 |
| 58. | **Sól** 1 kg- nisko sodowa opakowanie jednostkowe1kg; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania | szt | 55 |
| 59. | **Soczek owocowy 100%** 0,2 l - kartonik, oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 350 |
| 60. | **Pomidory krojone w puszce** - bez skórki, w soku pomidorowym, opakowanie jednostkowe około 500 g; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 180 |
| 61. | **Ryż biały długoziarnisty** - ziarno ryżu długie, preparowane termicznie (100%); bez zapachu stęchlizny po otwarciu; w opakowaniach 1 kg; opakowanie zbiorcze czyste, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania; opakowania 1 kg | szt | 350 |
| 62. | **Wafle ryżowe** 65g - Produkty bez zanieczyszczeń i uszkodzeń mechanicznych; oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 100 |
| 63. |  **Ryba w oleju**  ok.200g - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 180 |
| 64. | **Ryba w pomidorach** ok. 200g - powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 180 |
| 65. | **Sos sałatkowy -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 70 |
| 66. | **Sos deserowy 1l -** oznakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy / producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania. | szt | 7 |

**Część 8: Dostawa jaj i nabiału**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis** | **Jednostka miary** | **Ilość maksymalna** |
| 1. | **Jaja kurze -** świeże, klasa A, rozmiar L, naświetlane lampą UV, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jaja nieoznakowane, nieświeże, brudne, zbite lub popękane. | szt | 5200 |
| 2. | **Jogurt naturalny 1 l -** jogurt naturalny (typu greckiego) z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla jogurtu. Nie dopuszcza się w składzie innych składników niż mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, śmietanka. | szt | 300 |
| 3. | **Masło extra 200 g**– masło z mleka krowiego, o zawartości min 82% tłuszczu; barwa masła powinna być jednolita, powierzchnia gładka i sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda; smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy; masło w kostce, waga 200g | szt | 880 |
| 4. | **Mleko 3,2%,** 1l - wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa biała do jasnokremowa, konsystencja płynna, mleko normalizowane, pasteryzowane; zawartość białka 3,2%; bez uszkodzeń mechanicznych; opakowanie bezpośrednie: karton 1000 ml; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy; | szt  | 1000 |
| 5. | **Śmietana 0,5l 30%** (karton) - śmietanka słodka do zup i sosów zawartości tłuszczu 30% z mleka krowiego i żywych kultur bakterii, homogenizowana; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów; smak: lekko słodki; zapach: czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji; dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego; bez uszkodzeń mechanicznych; data ważności produktu nie krótsza, niż 2 tygodnie od daty dostawy. | szt | 220 |
| 6. | **Jogurt naturalny 0,5l** - jogurt naturalny (typu greckiego) z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla jogurtu. Nie dopuszcza się w składzie innych składników niż mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, śmietanka. | szt | 100 |

1. Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia (czy dokumentacji zamówienia) został wskazany znak towarowy (marka), producent, dostawca, patent, pochodzenie, źródło lub szczególny proces, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczone przez konkretnego Wykonawcę lub nastąpiło wskazanie norm, europejskich ocen technicznych, wspólnych specyfikacji technicznych lub innych odniesień, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 lub ust. 3 ustawy, Zamawiający zgodnie z art. 99 ust. 4 i art. 101 ust. 4 ustawy, dopuszcza zaoferowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia (dokumentacji zamówienia) pod warunkiem, że zapewnią uzyskanie parametrów nie gorszych od założonych w dokumentacji zamówienia.